LOUISVILLE METRO PUBLIC HEALTH & WELLNESS

Índice

I) Introducción y función del Departamento de Salud Pública y Bienestar de Louisville Metro

II) Organismos que causan enfermedades
- Bacterias
- Virus
- Hongos y mohos

III) Enfermedades y contaminación de transmisión alimentaria
- Norovirus o Agente Norwalk
- E. Coli
- Estafilococos
- Clostridium Perfringens (bacterias esporuladas anaerobias)
- Bacillus Cereus
- Botulismo
- Salmonela
- Shigella
- Hepatitis A

IV) Peligros abióticos
- Peligros de contaminación química
- Peligros físicos

V) Pautas de seguridad para los alimentos
- Seguridad al comprar y recibir los alimentos
- Seguridad al almacenar los alimentos
- Cómo preparar los alimentos correctamente
- Descongelamiento adecuado
- Temperaturas de cocción
- Temperaturas de retención frías y calientes
- Enfriamiento adecuado
- Cómo recalentar correctamente
- Servir alimentos

VI) El manipulador de alimentos

VII) Persona a cargo (PIC por sus siglas en inglés)

VIII) Limpieza y desinfección
- Lavado de utensilios
- Equipos
- Recipientes para paños de limpieza
- Superficies en contacto con alimentos

IX) Control de plagas y animales
X) Contacto entre aguas / Reflujo
XI) Eliminación de aguas residuales y desperdicios
XII) Poblaciones altamente susceptibles (HSP por sus siglas en inglés)
XIII) Asesoría al consumidor
XIV) Etiquetas
XV) Revisión del plan
XVI) Puntos para recordar
XVII) Conclusión
XVIII) Información de la clase
XIX) Glosario

I) **Introducción**

Este folleto para estudiar y el curso de certificación correspondiente están ideados para que los trabajadores del sector alimentario adquieran conocimientos básicos sobre la seguridad de los alimentos y para enseñarles **prácticas de higiene** al preparar alimentos. El propósito del folleto no es solo educar sino ayudar a que los establecimientos reciban evaluaciones favorables en las inspecciones sanitarias. Conserve esta guía, úsela como referencia y como material de apoyo en clases para los trabajadores de la industria alimentaria. Gracias y buena suerte.

Introducción y función del Departamento de Salud Pública y Bienestar de Louisville Metro

Las personas esperan que sus alimentos estén aptos para el consumo. Su responsabilidad como manipulador de alimentos es proporcionarles alimentos de alta calidad, preparados y cocidos de manera segura. Los reglamentos federales, del estado y locales exigen que los alimentos estén aptos para el consumo y que sean manipulados higiénicamente. El papel del Departamento de Salud es proteger la salud del público. Esto es posible únicamente si los funcionarios sanitarios y los establecimientos alimentarios en nuestra comunidad colaboran para que los alimentos sean inocuos. Algunas de las responsabilidades del Departamento de Salud incluyen:

1. educar a los trabajadores del sector alimentario;
2. inspeccionar el abastecimiento de alimentos: origen y protección;
3. educar sobre prácticas de higiene adecuadas y hacerlas cumplir para evitar el contagio de enfermedades;
4. controlar la limpieza de los establecimientos con licencia;
5. corroborar el manejo, almacenamiento y eliminación adecuados de los desperdicios;
6. comprobar el control de plagas adecuado (ratas, ratones, sabandijas, insectos);
7. repasar y aprobar los planes presentados con miras a construir o remodelar establecimientos alimentarios;
8. hacer cumplir los requisitos sobre instalaciones sanitarias y para lavado de manos.

El Departamento de Salud realiza con agrado servicios de consultaría sobre manipulación adecuada de los alimentos, sobre equipos para el sector alimentario, entrenamiento de empleados y cualquier otro asunto que su negocio pueda requerir.

II) Organismos que causan enfermedades

Bacterias – Las bacterias son organismos vivientes unicelulares. Las bacterias pueden causar dos tipos de **enfermedades transmitidas por los alimentos**:

1. Intoxicación: Algunas bacterias pueden producir residuos tóxicos perjudiciales a los seres humanos. La producción de toxinas ocurre cuando las condiciones permiten que las bacterias se multipliquen en gran cantidad. Muchas de estas toxinas pueden sobrevivir los procesos de cocción y de congelación, incluso aunque ya no haya bacterias presentes.

2. Infección: Algunas bacterias son perjudiciales y su consumo causa enfermedades. Los alimentos les sirven de medio para crecer e ingresar al organismo de los seres humanos. Estas bacterias crecen muy rápidamente en ambientes húmedos y tibios.

Las bacterias necesitan muy poco para crecer: alimento, agua y temperatura adecuada. Las bacterias no pueden absorber los alimentos sólidos; necesitan encontrarlos en la humedad. ¡Hágaselos difícil! Por eso es que los alimentos secos son más seguros.

El rango de temperaturas que las bacterias resisten es amplio pero el crecimiento óptimo ocurre entre 41° F y 135 ° F. Mientras mayor sea el tiempo que las bacterias permanecen en condiciones con este rango de temperaturas, más rápido se multiplicarán. Las bacterias se reproducen duplicándose, es

decir, una célula se convierte en dos, dos células se convierten en cuatro, y así sucesivamente. Por ejemplo, después de un plazo de ocho horas podría haber diecisiete millones de bacterias en un producto alimentario. La tasa de crecimiento de la bacteria disminuye si la temperatura es muy alta o muy baja, y se hace extremadamente lenta con la congelación.

Las bacterias pueden estar en los productos alimentarios, en partes del cuerpo (manos, nariz, barritos, quemaduras, forúnculos y cortadas) y en los equipos y utensilios (por ejemplo, tablas para cortar, rebanadoras y abridores de latas). Incluso pueden encontrarse en los delantales de los trabajadores del sector alimentario y en los paños de limpieza que se utilizan para limpiar **las superficies que están en contacto con los alimentos**.

Virus – Los virus son las formas de vida más microscópica y simple. Para reproducirse necesitan un anfitrión, un organismo que les sirva de albergue. Su reacción puede ser diferente en el frío o en el calor. Algunos virus sobreviven a temperaturas tan altas como 176° F, mientras que otros permanecen activos incluso después de un año en un frigorífico.

Hongos y mohos – El tamaño de los hongos y de los mohos varía desde una sola célula hasta hongos gigantescos. Los más comunes son los mohos y las levaduras. Los mohos crecen casi en cualquier condición y pueden producir toxinas que pueden causar enfermedades. Los alimentos enmohecidos tienen olor y sabor a humedad. Las levaduras dañan los alimentos pero también nos permiten disfrutar algunos de nuestros alimentos favoritos, como el pan. El daño por levadura produce decoloración de color rosado, olor a alcohol, y baba o mucosidad. Los alimentos dañados por levaduras deben desecharse. Calentar la comida a su temperatura adecuada puede matar las levaduras.

III) ENFERMEDADES Y CONTAMINACIÓN DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

La enfermedad de transmisión alimentaria se manifiesta cuando una persona se enferma por haber ingerido algún alimento que contiene un riesgo biológico, químico o físico. Los alimentos pueden contaminarse en cualquier punto de la cadena alimentaria. Los alimentos deben manipularse adecuadamente durante los procesos de compra, almacenamiento, preparación y servicio. Incluso aunque no se contaminaran durante las fases de producción, procesamiento o distribución, todavía podrían contaminarse cuando entran en contacto con el trabajador del sector alimentario.
Los Centros para el Control de las Enfermedades de Estados Unidos calculan que cada año 76 millones de estadounidenses se enferman y 5,000 fallecen a causa de alimentos dañinos. Seguir las prácticas que se incluyen en este folleto sobre inocuidad de los alimentos puede ayudarle a evitar las causas más comunes de las enfermedades de transmisión alimentaria, y a conservar clientes felices y sanos.

La enfermedad de transmisión alimentaria o intoxicación alimentaria es causada por comidas o bebidas contaminadas con residuos bacterianos o con virus. La intoxicación alimentaria también puede ser causada por productos químicos peligrosos que contaminaron los alimentos durante las fases de cosecha, procesamiento o preparación. El manejo inadecuado o la falta de refrigeración causan muchos brotes de intoxicación alimentaria. Los alimentos ricos en proteínas, como las aves, la carne de res, el arroz cocido, los productos lácteos y la carne de cerdo, son los que se relacionan más frecuentemente con la intoxicación alimentaria. Sin embargo, la epidemia de Hepatitis A que hubo en Louisville en 1989 demostró que incluso las frutas y las verduras pueden ser peligrosas. Esta epidemia fue la primera de este tipo jamás documentada. Un cargamento de lechugas (y posiblemente tomates) muy contaminadas se entregó a muchos vendedores de frutas y verduras. A su vez, ellos entregaron el producto a casi 400 restaurantes. Es obvio que no se siguieron los métodos tradicionales para el lavado de las lechugas. Como resultado, fallecieron tres personas, cientos enfermaron y se

presentaron varias demandas judiciales por la epidemia. Por lo tanto, para eliminar todos los contaminantes es muy importante lavar las frutas y verduras en un proceso continuo con agua corriente tibia antes de prepararlas.

Un brote de intoxicación alimentaria se define como una incidencia de enfermedad que comprende dos o más personas que han ingerido un mismo alimento. Dos personas pueden compartir una comida y enfermarse solo una de ellas. Eso puede deberse a las edades diferentes de quienes la comparten o a la condición de salud de cada una.

Para evitar el crecimiento de las bacterias se requiere que **los alimentos potencialmente peligrosos o los controlados por tiempo y temperatura para seguridad (PHF/TCS por su siglas en inglés)** se mantengan fríos o calientes. Los alimentos PHF/TCS consisten de lo siguiente, total o parcialmente: leche o productos lácteos, huevos o productos de huevos, carnes o productos cárnicos, aves o productos avícolas, pescados o productos de pescados, mariscos o productos de mariscos, arroz cocido, alimentos provenientes de plantas tratados con calor, o cualquier otro ingrediente cuya forma favorezca el crecimiento rápido y progresivo de los patógenos bacterianos.

Ejemplos de bacterias que pueden producir una intoxicación:

Escherichia Coli - (E. Coli) O157:H7- La aparición de los síntomas toma entre 3 y 8 días. Los síntomas incluyen diarrea con sangre y dolor abdominal. Se encuentra en las heces fecales de los seres humanos y del ganado (puede crecer en temperaturas de refrigeración). Los alimentos comunes que pueden estar infectados incluyen carnes, quesos, leche sin pasteurizar, cidra, jugos, y frutas y vegetales abonados con estiércol.

Estafilococos (Staph en inglés) – La aparición de los síntomas toma entre 1 y 12 horas después de ingerir la toxina. Los síntomas incluyen diarrea, dolor abdominal, náuseas y

vómitos (casi nunca se presenta fiebre). Los estafilococos pueden estar en los alimentos o en las personas infectadas que los preparan. Entre cuarenta y cincuenta por ciento de las personas sanas llevan consigo los estafilococos y pueden transmitirlos a los alimentos.

Clostridium Perfringens - La aparición de los síntomas toma entre 8 y 22 horas (por lo general, entre 10 y 12 horas). Los síntomas pueden incluir dolor abdominal típicamente seguido por diarreas. La Clostridium Perfringens está presente en los intestinos de los seres humanos y de los animales, por lo tanto, también puede estar presente en el suelo a través de las heces fecales. Esta enfermedad la causan a menudo las sobras o residuos que no se han cocinado bien o que se han dejado enfriar a temperaturas inadecuadas.

Bacillus Cereus - La aparición de los síntomas toma entre 8 y 16 horas después de ingerir los alimentos. Los síntomas incluyen dolor abdominal y diarrea. Este tipo de intoxicación alimentaria a menudo se asocia con alimentos que se dejaron a temperatura ambiente después de cocinarlos, como el arroz cocido o mezclas de ingredientes secos a las que se añadió agua; sopas, salsas y papas.

Botulismo - La aparición de los síntomas toma entre 12 y 36 horas. Los síntomas incluyen dolor abdominal, dolor de cabeza, fiebre, diarrea y vómitos. Usualmente se encuentra en alimentos mal enlatados (se ha encontrado en residuos o sobras que se dejaron en una olla, y se recalentaron y enfriaron en repetidas ocasiones). La tasa de fallecimiento es de 15% aproximadamente. Destruya o devuelva las latas hinchadas. **No** "dé una probada" a los alimentos enlatados que tengan un olor raro o que provengan de una lata hinchada.

Ejemplos de bacterias y virus que pueden causar una infección:

Norovirus (Agente Norwalk) - La aparición de los síntomas toma entre 12 y 60 horas. Los síntomas incluyen náuseas, vómitos (más en los niños), dolores abdominales, diarrea (más en los adultos), fiebre y algo de dolor de cabeza. ¡Altamente contagioso! Las fuentes de este microorganismo incluyen los mariscos, los alimentos contaminados con heces fecales y los alimentos listos para comer (RTE por sus siglas en inglés) —como los emparedados, las ensaladas, el hielo, las galletitas y las frutas que haya tocado un trabajador del sector alimentario infectado. Este virus se conoce comúnmente como influenza estomacal.

Salmonela - La aparición de los síntomas normalmente toma entre 3 y 72 horas (por lo general, entre 12 y 36 horas). Los síntomas incluyen dolor abdominal, dolor de cabeza, fiebre, diarrea y vómitos. A menudo se encuentra en las carnes de aves o de res, y en productos cárnicos; pero también puede encontrarse en ensaladas, flanes y natillas, y otros alimentos que contienen proteínas. La salmonela también se encuentra dentro de los huevos enteros, sin fisuras. Por lo tanto, el Departamento de Salud recomienda no comer huevos crudos (es más seguro usarlos para cocinar u hornear, o utilizar productos de huevo pasteurizados).

Shigella - La aparición de los síntomas toma entre 1 y 7 días; sin embargo, dependiendo del tratamiento, la víctima puede permanecer enferma indefinidamente. Los síntomas incluyen diarrea, fiebre, calambres, escalofríos, somnolencia y deshidratación. Este microorganismo se encuentra en los alimentos y el agua contaminados con heces fecales humanas. La razón más común de esta intoxicación alimentaria son los alimentos listos para comer (RTE por sus siglas en inglés) que hayan sido tocados por trabajadores del sector alimentario infectados.

Hepatitis A - Aparición de los síntomas: ¡una persona infectada con Hepatitis A puede pasar hasta 30 días sin tener síntomas! Este virus lo transmiten las personas infectadas que no se lavan bien las manos (especialmente después de haber

usado el servicio sanitario) y puede estar presente en varios productos alimentarios, incluso en las frutas y verduras. Es muy resistente y puede sobrevivir hasta 30 días en superficies secas. También puede sobrevivir a un baño de 15 minutos en una solución de lejía de 40 partes por millón. Sin embargo, lavarse las manos adecuadamente eliminará el virus. Lavar las frutas y verduras continuamente en agua corriente tibia durante varios minutos ayudará a eliminar el virus. (Una centrífuga para lavar frutas y vegetales también puede ayudar a eliminar el virus.)

IV) Peligros abióticos

Peligros de contaminación química

Los peligros de contaminación química están representados por sustancias tóxicas que pueden causar intoxicaciones alimentarias si llegan a los alimentos. Los plaguicidas, los aditivos, los conservantes, los metales pesados y los productos de limpieza representan peligros de contaminación química. Todos los materiales venenosos y tóxicos deben mantenerse en un área para almacenar sustancias químicas y estar debidamente etiquetados. Las áreas que se utilizan para almacenar sustancias químicas no pueden usarse para almacenar ninguna otra cosa. Para evitar el potencial de contaminación, los materiales venenosos o tóxicos no deben almacenarse a niveles superiores ni junto con alimentos, equipos para alimentos, utensilios o artículos desechables.

Peligros físicos

Los peligros físicos están representados por objetos que no deberían encontrarse en los alimentos porque, si se ingieren, pueden causar lesiones o enfermedades. Estos artículos presentes de manera accidental en los alimentos pueden causar laceraciones o atragantamiento. Ejemplos de peligros físicos son los vidrios de un bombillo roto o las virutas de metal de un abridor de latas defectuoso.

LOUISVILLE METRO PUBLIC HEALTH & WELLNESS

V) Pautas de seguridad para los alimentos

Seguridad en la compra y recepción de alimentos

Comprar los alimentos y seguir prácticas adecuadas para su recepción es una parte muy importante de las operaciones de un negocio. Es el punto de entrada de los alimentos al establecimiento. Antes de comenzar el proceso es necesario tener procedimientos adecuados para asegurar que los alimentos que llegan del distribuidor son inocuos.

- Siempre adquiera los alimentos de fuentes aprobadas.
- Inspecciones los alimentos al recibirlos.
- Inspeccione los alimentos crudos y los empacados antes de que ingresen a sus instalaciones, para detectar daños y plagas.
- Inspeccione los alimentos congelados para comprobar que no se descongelaron y se volvieron a congelar (los cristales de hielo son señal de descongelamiento y congelamiento).
- Si los alimentos congelados se sienten blandos al tacto, compruebe la temperatura lo antes posible.
- Inspeccione las latas para detectar señales de oxidación, abolladuras afiladas o abolladuras en los bordes o en las costuras laterales; no deben aceptarse las latas en esas condiciones. Las latas hinchadas, machucadas o que se filtran deben desecharse. **Nunca** utilice alimentos que han sido enlatados en casa.
- Compruebe la temperatura de los alimentos refrigerados (41° F o inferior). No debería aceptarlos si la temperatura no es la adecuada. La única excepción son los huevos crudos en su cáscara, cuya temperatura puede ser 45º F o inferior.

Seguridad en el almacenamiento de los alimentos

LOUISVILLE METRO PUBLIC HEALTH & WELLNESS

El almacenamiento de los alimentos es algo esencial para servir alimentos inocuos a los consumidores. Mantener sus alimentos protegidos de los contaminantes —bien sea en refrigeración, a la temperatura caliente requerida o con la fecha adecuada—, es un componente importante de la seguridad en el almacenamiento de alimentos. Le presentamos algunos datos para recordar para la seguridad de los alimentos durante su almacenamiento:

- Alimentos refrigerados: todos los alimentos refrigerados deben mantenerse a 41º F todo el tiempo (lea las etiquetas para enterarse de los requisitos de refrigeración específicos). Excepción – huevos crudos en su cáscara, que pueden mantenerse a 45º F.
- Los alimentos refrigerados a una temperatura de 41° F o inferior pueden conservarse hasta 7 días; los refrigerados a una temperatura entre 41º F y 45º F pueden conservarse hasta 4 días. (A partir del año 2015 la temperatura de refrigeración obligatoria será 41º F.)
- Todos los alimentos congelados deben mantenerse congelados.
- Todos los alimentos calientes deben mantenerse a una temperatura de 135º F o superior.
- Los termómetros de refrigeración deben colocarse en el lugar más caliente de la unidad de enfriamiento. Además, los termómetros deben estar en lugares fácilmente visibles. Debe haber termómetros con varilla de metal, capaces de registrar temperaturas entre 0º F y 220º F, para medir la temperatura interna de los alimentos.
- No se puede almacenar alimentos en los baños, en el depósito de la basura, en las áreas de desecho ni debajo de las tuberías de las aguas residuales.
- Mantenga los alimentos tapados todo el tiempo.
- Las áreas de almacenamiento deben tener pisos, paredes y techos fáciles de limpiar. Todos los

alimentos deben almacenarse sobre superficies duras, lisas y fáciles de limpiar. Los alimentos deben almacenarse a por lo menos seis pulgadas del piso.

- No use más de una vez los productos de plástico, papel, o papel metalizado o de estaño. Para cubrir productos de panadería utilice solo paños secos limpios.
- La regla de oro para mantener los alimentos es "primero en llegar, primero en salir" (FIFO por sus siglas en inglés). La rotación es la clave para almacenar, exhibir y servir alimentos inocuos.
- No almacene carnes ni productos del mar crudos encima de alimentos listos para comer, como frutas frescas, vegetales, quesos y salsas.
- Los alimentos listos para comer, los PHF/TCS, los preparados en el establecimiento y retenidos ahí durante más de 24 horas tienen que tener fecha.

Cómo preparar los alimentos correctamente

Los alimentos calientes deben mantenerse a una temperatura de 135º F o superior y los alimentos fríos a una temperatura de 41º F o inferior. El rango entre estas temperaturas se conoce como la zona de peligro. Recuerde que el crecimiento de las bacterias depende del tiempo y la temperatura, y que los alimentos PHF/TCS no deberían quedar expuestos a la zona de peligro por más de 6 horas, incluyendo el tiempo de preparación, enfriamiento y recalentamiento. A una temperatura de 36º F las bacterias duplican su número cada 12 horas; a 40º F lo hacen cada 6 horas; a 60º F se duplican cada 2 horas; y a 70º F cada hora.

a) Descongelamiento adecuado

Los alimentos potencialmente peligrosos deben descongelarse siguiendo uno de estos cuatro métodos:

- En el refrigerador, a una temperatura de 41º F o inferior.

- Bajo agua potable corriente, a una temperatura de 70º F o inferior, con suficiente presión de agua para eliminar partículas de alimentos.
- En un hondo microondas si el alimento se va a cocinar inmediatamente en un horno convencional o si toda la cocción se hará en el microondas.
- El producto congelado se cocina inmediatamente en la unidad de cocción, hasta quedar terminado.

b) Temperaturas de cocción

- Frutas y vegetales a 135º F / 15 segundos.
- Huevos, pescado y puerco a 145º F / 15 segundos.
- Carne, piezas de caza de operaciones comerciales, aves no voladoras y carnes inyectadas, a 155º F / 15 segundos.
- Aves y carnes rellenas a 165º F / 15 segundos.
- Los alimentos animales crudos o poco cocidos pueden servirse siempre que haya visible una advertencia al consumidor, como recordatorio y como información. (No se permiten en instalaciones en las que hay **Población altamente susceptible - HSP** por sus siglas en inglés.)

c) Temperaturas de retención frías y calientes.

- De retención caliente, a una temperatura de 135º F o superior.
- De retención fría, a una temperatura de 41º F o inferior (hasta 2015 se acepta 45º F en el caso de **equipos para limpiar en su lugar**).

Excepciones:

- Los huevos pueden almacenarse a una temperatura de 45º F o inferior.
- La carne asada a medio cocer puede almacenarse a una temperatura de 130º F o superior (aplican restricciones para la cocción y el calentamiento).

d) Enfriamiento adecuado

Coloque los residuos en recipientes poco hondos y revuelva frecuentemente para distribuir el calor y permitir que se enfríen rápidamente. Los alimentos PHF/TCS deben enfriarse en el plazo de 2 horas, a temperaturas entre 135º F y 70º F. Después, en un plazo de 4 horas adicionales, deben enfriarse a una temperatura de 41º F o inferior (es decir, un total de 6 horas para enfriar los alimentos PHF/TCS). Los alimentos PHF/TCS preparados con ingredientes a temperatura ambiente deben enfriarse a una temperatura de 41º F o inferior dentro de un plazo de 4 horas. Es muy importante reducir la temperatura del producto lo más rápido posible, recordando que mientras más tiempo esté un producto fuera de la temperatura recomendada más rápido crecerán las bacterias. Utilice un termómetro con varilla de metal para asegurarse de que los alimentos en el frío están a una temperatura de 41º F o inferior, y que los que están en el calor están a una temperatura de 135º F o superior. Recuerde que la temperatura interna del alimento no es la misma que la temperatura del aire de la unidad de refrigeración. Cantidades grandes de alimentos pueden elevar la temperatura de la unidad de refrigeración al punto que no es posible enfriar adecuadamente. Nunca enfríe los alimentos a temperatura ambiente.

e) Cómo recalentar correctamente

Recaliente los alimentos de manera que alcancen rápidamente una temperatura interna de 165º F. Nunca utilice una mesa de vapor ni una olla de cocción lenta para recalentar los alimentos; úselos solamente para retener alimentos a una temperatura de 135º F o superior, después de haberlos cocido a la temperatura adecuada. Para recalentar **alimentos PHF/TCS** en un horno de microondas deben hacerse a 165º F durante 15 segundos, y dejarlos reposar durante 2 minutos.

f) Datación

Todos los alimentos listos para comer (RTE), potencialmente peligrosos, o los alimentos con control de tiempo y temperatura para inocuidad (PHF/TCS) que se preparan en las instalaciones y se retienen en refrigeración durante más de 24 horas deben tener la fecha de preparación o la fecha en que deberán desecharse. Se acepta cualquier método de datación. El día 1 se contará como el día de la preparación, extracción de un recipiente, o el día y hora en que se descongelaron los ingredientes. Si los alimentos preparados se congelan, se considera que el tiempo se detuvo y comenzará a contar de nuevo una vez se descongelen. Por ejemplo, si una ensalada del delicatessen se preparó el día 1 y se congeló el día 3, al sacarla del congelador comienza de nuevo el día 3.

Retenga los alimentos en refrigeración:

- a una temperatura de 41º F o inferior, y consuma o deseche el día 7;
- entre 41º F y 45º F, y consuma o deseche el día 4 (a partir del 2015 la temperatura obligatoria será 41º F).

Los alimentos que se reciban preempacados por el fabricante se regirán por la fecha estampada por el fabricante.

Servir alimentos

Recuerde, durante los períodos de servir alimentos debería mantener calientes los alimentos calientes y fríos los alimentos fríos. Para protegerlos de la contaminación aérea, resguarde los alimentos de las vitrinas o instale protectores con vidrios si sirve a los comensales en filas o si se sirven ellos mismos. El resguardo también protege a los alimentos de la contaminación de las secreciones nasales y la tos de los trabajadores y de los consumidores. Debe haber vajilla limpia a disposición de los consumidores.

Los utensilios de auto servicio para uso del público deben colocarse con los mangos hacia arriba, de manera uniforme o preempacados, con el fin de minimizar el contacto de las manos con el extremo para comer. Los condimentos, como mostaza, catsup y aderezos, deben servirse en paquetes individuales o en botellas comprimibles.

VI) El manipulador de alimentos

La mejor manera de evitar las intoxicaciones alimentarias en su cocina es tener trabajadores bien entrenados, que conozcan y entiendan las buenas prácticas de higiene y las prácticas de manejo de alimentos aprobadas. La contaminación cruzada es un problema verdadero en muchos establecimientos del sector alimentario. La contaminación cruzada ocurre cuando los microorganismos que causan las intoxicaciones alimentarias pasan de una superficie a otra, contaminando a los alimentos inocuos. Un ejemplo de contaminación cruzada podría ser el del trabajador del sector alimentario que no se lava las manos después de ir al baño; es posible que transfiera bacterias de sus manos a los alimentos. Otro ejemplo es cuando el trabajador se limpia las manos con un delantal que está sucio y después manipula los alimentos. Otro ejemplo de contaminación cruzada es usar una tabla para cortar productos alimentarios crudos y luego usarla para preparar alimentos cocinados, sin desinfectarla antes.

Ninguna persona puede trabajar si padece de una enfermedad infecciosa. Si un trabajador muestra cualquiera de los siguientes síntomas debería separársele de sus funciones:

- vómitos;
- diarrea;
- ictericia.

Si un trabajador muestra cualquiera de los siguientes síntomas deberían restringírsele sus funciones o estar preparado para separarlo de sus funciones:

- dolor de garganta con fiebre;
- lesión con pus, como un forúnculo o una herida infectada que no dejan de supurar.

Los trabajadores del sector alimentario deberían informar inmediatamente los síntomas mencionados a su supervisor.

Todo empleado con diagnóstico de Shigella, Hepatitis A, E. Coli O157:H7, Norovirus o Agente Hawkins, o Salmonela (**SHENS** por sus siglas en inglés) debería quedar separado de sus funciones. **La persona a cargo** (PIC por sus siglas en inglés) tiene la obligación de avisar al Departamento de Salud inmediatamente.

Antes de comenzar a trabajar —y todas las veces que sea necesario durante su turno de trabajo—, los trabajadores del sector alimentario deben lavarse concienzudamente con jabón y agua tibia sus manos y las partes de sus brazos que estén expuestas, con el fin de mantenerlas limpias. También deben lavarse las manos después de fumar, de comer, de beber y de ir al baño. Lávese las manos con jabón y agua corriente tibia —a una temperatura de 100º F—, durante 20 segundos. Séquese las manos con una toalla de papel desechable. Utilice una barrera para cerrar el grifo del agua (la toalla de papel, su codo, etc.). Para evitar volver a contaminar sus manos, abra la puerta del baño con una toalla de papel. *****No se debe usar desinfectante como sustituto del lavado de manos. ***Es obligatorio tener avisos de lavarse las manos en todos los lavabos, incluso en los de los baños.**

Los trabajadores del sector alimentario deben tener las uñas limpias y recortadas. Si manipulan alimentos expuestos no pueden usar laca de uñas ni uñas artificiales, a menos que utilicen guantes. Las joyas pueden esconder gérmenes que causan infecciones alimentarias y hacer difícil el lavado de las manos. Además, pueden caerse dentro de la comida. Para preparar los alimentos, los trabajadores deben quitarse los relojes, anillos, sortijas, brazaletes o cualquier joya que lleven en sus manos o en sus brazos.

La ropa de los trabajadores deberá estar limpia. Los sujetadores para el cabello tienen el propósito de mantener las manos alejadas del cabello y los cabellos fuera de los alimentos. El cabello debe estar debidamente sujetado cada vez que esté trabajando con alimentos o en áreas de preparación de alimentos Todos los trabajadores del sector alimentario que trabajan en áreas de preparación de alimentos tienen que usar redecillas, sombreros, pañuelos de cabeza o artículos parecidos.

Los alimentos listos para comer (RTE) son alimentos que se sirven sin lavado ni cocción ulterior. Con el fin de evitar tocarlos, los trabajadores deben usar utensilios como tenazas, cucharones, papel para delicatessen o guantes desechables. Algunos ejemplos de este tipo de barreras incluyen usar tenazas para agregar vegetales a una ensalada o utilizar un cucharón para hielo para sacar hielo de un recipiente. Los guantes desechables pueden usarse para preparar alimentos que es necesario manipular, como al hacer un emparedado o al colocar alimentos en un plato. Recuerde que los guantes se usan para proteger los alimentos de la contaminación, no para que usted no se embarre con los ellos. Si un trabajador tiene cortadas abiertas, llagas o vendajes en sus manos y tiene que manipular los alimentos, es obligatorio que use guantes. *****Los guantes no sustituyen el lavado de manos. Los trabajadores del sector alimentario tienen que lavarse las manos antes de ponerse los guantes y al quitárselos, así como al cambiar de tarea.**

Los establecimientos que deseen manipular a mano desnuda los alimentos RTE deben satisfacer los requisitos de la sección 3-301.11 del Código de Alimentos de la Administración de Drogas y Alimentos de 2005.

Los trabajadores del sector alimentario tienen que consumir sus alimentos y sus bebidas (que deberán tener tapa y pajita) solamente en las áreas designadas al efecto. Con el fin de evitar la contaminación, el área designada estará lejos de los

alimentos, de las superficies en que se preparan, de los equipos, de los utensilios limpios o de otros artículos. Los trabajadores del sector alimentario deben lavarse las manos después de comer, beber o fumar.

Los trabajadores del sector alimentario no pueden consumir tabaco en ninguna forma mientras preparan o sirven alimentos, ni cuando **limpian** los equipos y los utensilios. El Capítulo 90 de la Ordenanza de Louisville Metro Libre de Humo, implantada en 2007 y revisada en 2008, prohíbe fumar en todos los edificios públicos.

Si un empleado tiene que operar por sí solo una lavadora de platos mecánica, debe lavarse las manos antes de manipular los platos y utensilios limpios y desinfectados. Todo empleado que retire platos sucios debe lavarse las manos concienzudamente antes de manipular alimentos y platos y utensilios limpios.

Como Gerente Certificado en Seguridad Alimentaria, es extremadamente importante que eduque a sus empleados o compañeros de trabajo para asegurar que observen las prácticas de seguridad para alimentos inocuos y las de higiene personal adecuadas.

VII) Persona a cargo (PIC)/Demostración de conocimientos

Durante las horas de operaciones debe haber una persona presente designada como persona a cargo (PIC), con suficiente conocimiento sobre seguridad alimentaria. Tener una certificación en gerencia de seguridad alimentaria de Louisville Metro (u otra comparable) es suficiente para cumplir los requisitos de PIC y el de Demostración de conocimientos. De la misma manera, un establecimiento que pase una inspección sin infracciones críticas también cumple con el requisito de demostración de conocimientos. Si durante una inspección no hay un gerente certificado en seguridad

alimentaria y hay infracciones críticas, el PIC debe contestar correctamente las preguntas sobre seguridad alimentaria para evitar incumplir con el requisito de PIC presente. Por mandato de una ordenanza local, durante todas las horas de operación debe haber presente un gerente certificado en seguridad alimentaria.

VIII) Limpieza y desinfección

No es lo mismo limpiar que desinfectar. Para limpiar se usan jabón y agua para eliminar la suciedad de los equipos y las superficies de los pisos. Para desinfectar se usan sustancias químicas o calor para matar los microorganismos que causan enfermedades transmitidas por los alimentos. Es importante recordar que aunque las superficies pueden parecer limpias todavía puede haber microorganismos en ellas.

Es responsabilidad del personal gerencial asegurar que los empleados trabajen en un lugar seguro y sano. Esto incluye entrenarlos debidamente en el manejo de equipos y herramientas. El personal gerencial también debe controlar cómo se usan los equipos y herramientas.

Lavado de utensilios

Hay dos métodos para desinfectar: con calor y con sustancias químicas. El proceso para desinfectar en las lavadoras de platos de agua caliente mecánicas requiere que la temperatura del enjuague final sea por lo menos 180º F pero no más de 194º F. La desinfección con sustancias químicas debe efectuarse por medios mecánicos o a mano. Si la sustancia química desinfectante que se usa es lejía (hipoclorito de sodio al 5-1/4%), la concentración de la solución debe ser entre 50-100 ppm en la tira de prueba, tanto en un fregadero de tres compartimientos como en una lavadora de platos mecánica. Si se usa un fregadero de tres compartimientos, la temperatura del agua para desinfectar no debería ser superior a 75º F. El

tiempo de contacto de los platos con el agua de desinfectar debería ser treinta (30) segundos. Las soluciones de amonio cuaternario (QUAT por sus siglas en inglés) pueden usarse para desinfectar. La concentración de la solución debe estar entre 200-400 ppm. Siga las instrucciones de la etiqueta para alcanzar la concentración y los tiempos de contacto correctos. Si se usan sustancias químicas desinfectantes se requiere tener kits de prueba para asegurar las concentraciones adecuadas.

Recipientes para paños de limpieza

Mantenga los paños de limpieza en un recipiente de desinfección debidamente etiquetado. Deben existir recipientes separados debidamente etiquetados para los paños que se usan para los alimentos crudos, los que se usan para los RTE y los que se usan para **superficies que no están en contacto con los alimentos**. Si se usa lejía, la concentración de la solución debe ser de 100-200 ppm. Si se usa QUAT, la concentración de la solución debe ser de 200-400 ppm. Utilice el kit de prueba para comprobar frecuentemente la concentración de la solución en que se encuentran los paños de limpieza. Cada vez que se utilice un paño la concentración de la solución cambiará y, con el tiempo, no será efectiva para desinfectar superficies que están en contacto con los alimentos. Los recipientes con desinfectante no deben almacenarse directamente sobre el piso. Coloque una bandeja o una cubeta como barrera para asegurar que el fondo del recipiente no esté en contacto con el suelo. Además, los recipientes con desinfectante deberían mantenerse en lugares donde no puedan voltearse ni derramarse y, posiblemente, contaminar los alimentos. A menudo, los paños de limpieza sucios son la causa de **la contaminación cruzada** y de las intoxicaciones alimentarias.

Superficies en contacto con alimentos

Limpie y desinfecte por lo menos cada cuatro horas todas las superficies que están en contacto con los alimentos. Una causa común de las intoxicaciones alimentarias se produce cuando

se utiliza una tabla de cortar para preparar aves crudas y no se desinfecta antes de preparar en ella otros alimentos. Puede darse la contaminación cruzada si se utiliza la tabla de cortar contaminada para preparar entremeses, emparedados fríos o el ave ya cocida. **LIMPIE Y DESINFECTE** las tablas de cortar y las superficies de preparación que tienen contacto con los alimentos. Utilice los kits de pruebas de sustancias químicas para comprobar la concentración de las soluciones desinfectantes. Asegúrese de que las superficies que están en contacto con los alimentos están en buen estado (por ejemplo, tablas de cortar, rebanadoras y maquinaria para hacer cortes en cubitos).

Equipos

Al limpiar las rebanadoras y otros equipos que no pueden sumergirse en agua (equipo fijo), estriegue o rocíe con una solución con concentración de desinfectante en los límites superiores. Siga las recomendaciones del fabricante para limpiar los equipos fijos, como máquinas expendedoras de helados, mezcladoras, etc.

IX) Control de plagas y animales

Se debe controlar los insectos y roedores para minimizar su presencia. La presencia de plagas vivas, como insectos y roedores, es una infracción crítica. Algunos métodos que pueden restringir la actividad de las plagas incluyen inspeccionar los pedidos y los inmuebles, sellar todas las aberturas al exterior, y eliminar el potencial de refugio y anidamiento en sus instalaciones.

Sellar con masilla todas las aberturas por donde entran las tuberías del agua, los conductos eléctricos y las líneas del gas ayudará a evitar que los roedores entren. Los lugares mencionados son algo así como autopistas para las cucarachas. Busque periódicamente señales de plagas cuando limpie los estantes, los mostradores y los pisos.

Algunos tipos de plagas, como las cucarachas y los roedores, son criaturas nocturnas (de la noche). Una manera eficaz de comprobar si hay plagas es salir del almacén o la cocina y dejarlos a oscuras por un rato, y después entrar rápidamente y encender la luz. Para obtener los mejores resultados consulte con su fumigador. Utilice solo plaguicidas aptos para lugares en los que hay alimentos.

Asegúrese de tener telas metálicas para evitar las moscas. Si la puerta de la cocina tiene que permanecer abierta durante los meses de más calor, tenga también una puerta de tela metálica. Las cortinas para aire o corrientes que se usen deben ser eficaces y funcionar correctamente. Hay que recordar que las moscas transmiten enfermedades porque vomitan sobre los alimentos para ablandarlos antes de morderlos.

No se permiten animales vivos en los establecimientos donde hay alimentos. Las únicas excepciones son animales de servicio, peces decorativos en peceras y perros policía. En algunos establecimientos de venta de alimentos al detal se permite tener carnada para pescar, viva o muerta, pero debe estar separada de las áreas de servir alimento y de las áreas donde se colocan los artículos desechables.

X Contacto entre aguas / Reflujo

En los establecimientos de servicio alimentario está prohibido el contacto entre aguas. Un contacto entre aguas es el que se produce entre el agua que proviene de la red de agua potable y cualquier cosa que pueda afectar su calidad. La presión del agua puede descender súbitamente debido a mayor uso, a fuego en el área o a la rotura de una tubería principal. Cuando eso sucede, el agua contaminada proveniente de conexiones desprotegidas dentro de su establecimiento podría retornar a su sistema de plomería. Esto se conoce como reflujo o retorno. El contacto entre aguas se produce típicamente en

los dispensadores de bebidas, las moledoras de alimentos, las lavadoras de platos y los sistemas de rociado.

La forma más confiable de evitar el reflujo es con una brecha de aire. Un ejemplo de un reflujo potencial por no existir una brecha de aire es conectar una manguera con rociador a un grifo y no percatarse de que la boquilla quedó sumergida en el agua sucia del fregadero. Si la manguera tiene un resorte que la hace quedar suspendida por encima del fregadero, el espacio entre el borde del fregadero y la boquilla de la manguera constituye la brecha de aire. Cuando no se usa, el resorte mantiene la boquilla arriba, creando la brecha de aire.

Otra manera de evitar el reflujo es instalar un rompedor de vacío en el grifo. Al ocurrir una pérdida de presión en la cañería, el rompedor de vacío bloquea el interior del grifo y evita el reflujo de agua sucia del fregadero hacia el grifo. Si instala un **rompedor de vacío atmosférico** no utilice una manguera con rociador que mantenga el agua a presión constante porque el rompedor de vacío no trabajará.

XI) Eliminación de aguas residuales y desperdicios

Las aguas residuales y los desperdicios deben desecharse siguiendo todas las reglas que apliquen y el sistema debe recibir el mantenimiento adecuado. No se permite que haya aguas residuales ni de desperdicios a la vista en las instalaciones. Los desperdicios que retornan a las áreas de servicio alimentario y a los baños son un peligro inminente para la salud. Los establecimientos en donde hay reflujo de desperdicios o desperdicios a la vista deberían cerrar inmediatamente. Antes de reabrir su establecimiento debe reparar el problema y limpiar concienzudamente las áreas afectadas. Un contratista autorizado debería limpiar mensualmente las trampas de grasa. Consulte las directrices para trampas de grasa del Metropolitan Sewer District (MSD por sus siglas en inglés, Distrito de Alcantarillado Metropolitano).

LOUISVILLE METRO PUBLIC HEALTH & WELLNESS

XII) Poblaciones altamente susceptibles (HSP por sus siglas en inglés)

Casi todo el mundo llega a enfermarse si ingiere alimentos contaminados, pero algunas personas se enferman más fácilmente o contraen enfermedades que son más serias. Estas personas componen la Población altamente susceptible. Las Poblaciones altamente susceptibles incluyen:

niños de 6 años o menores (de 9 años si no pueden ingerir jugos o zumos);
adultos mayores de 65 años;
mujeres embarazadas;
individuos con sistemas inmunitarios comprometidos (debido a cáncer, medicamentos u otras circunstancias).

Las instalaciones para HSP (hospitales, guarderías, preescolares, asilos de ancianos, hogares de cuidados para adultos, y otras instalaciones similares que atienden enfermos y ancianos) tienen requisitos adicionales para la seguridad alimentaria.

Las condiciones siguientes aplican únicamente a instalaciones HSP:

- usar solo alimentos pasteurizados;
- no reusar los condimentos de envases individuales;
- no utilizar jugos o zumos sin pasteurizar, brotes crudos ni alimento animal crudo o parcialmente cocido;
- no tener contacto con las manos desnudas;
- **no usar el criterio de Tiempo como control de la salud pública (TPHC)** en el caso de los huevos;
- no usar huevos sin pasteurizar.

*Excepción – Una instalación HSP puede ofrecer huevos crudos en su cáscara, sin pasteurizar, si se combinan inmediatamente antes de la cocción, se sirven como una comida individual y se cocinan a una temperatura de cocción interna de 145º F durante 15 segundos.

XIII) Asesoría al consumidor

Los productos animales, como pollo, carne, hamburguesas, mariscos, cerdo y huevos (que no están totalmente cocidos ni procesados para eliminar patógenos) tienen más probabilidades de causar intoxicación alimentaria. En Kentucky es ilegal vender leche cruda. Debe haber advertencias visibles para el público respecto a consumir productos crudos o poco cocidos. Para efectos de divulgación de información y como recordatorio, el poseedor del permiso de las instalaciones tiene la responsabilidad de informar a los consumidores cómo aumenta significativamente el riesgo al consumir alimentos en esas condiciones.

- **Divulgación** – informa al consumidor que un alimento en particular contiene ingredientes animales crudos o poco cocidos (por ejemplo, un asterisco al lado del nombre del plato en el menú).

- **Recordatorio** – advierte al consumidor que ingerir alimentos poco cocidos incrementa el riesgo de intoxicación alimentaria o que existe información adicional disponible si se solicita (por ejemplo, en declaraciones escritas en los menús, folletos, envases, etiquetas, carteles para mesas, rótulos u otros medios escritos eficaces.

Con respecto a los avisos:

- están exentos los músculos enteros intactos;

- no se puede incluir productos crudos o poco cocidos en menús para niños;
- debe haber avisos presentes para el producto, para divulgación de información y como recordatorio.

XIV) Etiquetas

- Todo alimento que se extraiga de su envase original y se coloque en otro debe llevar etiqueta con su contenido.
- Todo envase para alimentos o hielo requiere una etiqueta de origen que especifique los ingredientes, el nombre de la tienda, la dirección y cualquier ingrediente **alérgeno** que contenga.
- Los envases de carnes y mariscos deben tener instrucciones sobre manipulación segura.
- Todas las etiquetas deben estar en inglés (y un segundo idioma si se desea).
- Todos los alimentos que contengan los siguientes ingredientes deben indicar que contienen alérgenos: frutos secos de árbol, maní o cacahuates, soja, leche, productos lácteos, pescado, huevo, trigo y sulfitos.

XV) Revisión del plan

Para reemplazar equipos o hacer cambios en las instalaciones, incluso de plomería y aparatos correspondientes, hay que presentar solicitud de asesoría o aprobación al Departamento de Salud.

<u>Proceso de revisión del plan</u>
1. Obtener un formulario de solicitud, en línea o en persona.
2. Preparar un plan de servicios para el establecimiento con detalles de este y su situación respecto al sistema de alcantarillado de las áreas circundantes.

3. Preparar planos del establecimiento con todos los equipos identificados.
4. Presentar siete copias de los planos, incluso un diagrama de elevación de plomería, un diagrama con todos los aparatos, cañerías del suelo y conexiones a los equipos. Todas las instalaciones deben tener un lavabo para las manos, un lavadero y un fregadero de tres compartimientos.
5. Comuníquese con Metropolitan Sewer District para la aprobación de la trampa de grasa. El desagüe de los baños debe estar separado del desagüe de la cocina.

Trampa de grasa	Presentación de planes
MSD	Metro Development
540-6974	574-6598

XVI) Puntos para recordar

Algunos recordatorios:

- Acuda al trabajo solamente si está sano. Si está enfermo, quédese en su casa.
- Lávese las manos a menudo y siga los procedimientos de lavado de mano adecuados. Lávese las manos antes y después de usar guantes.
- Debe haber una barrera entre los alimentos listos para comer (RTE) y las manos.
- Mantenga los alimentos fríos a una temperatura de 41º F o inferior.
- Mantenga los alimentos calientes a una temperatura de 135º F o superior.
- Recaliente los alimentos rápidamente a 165º F durante 15 segundos.
- Enfríe la comida caliente lo más rápido que sea posible.
- Guarde los alimentos y bebidas personales en un área designada y aprobada. Las bebidas deben tener tapa y pajita.
- Mantenga las áreas de preparación de alimentos y los utensilios limpios y desinfectados.

- Mantenga sus uñas limpias y recortadas.
- Coloque las etiquetas adecuadas a los productos químicos tóxicos y almacénelos adecuadamente.
- Lave, enjuague, desinfecte y seque al aire las superficies, los utensilios y los equipos.
- Mantenga las instalaciones libres de insectos, roedores y otros animales.
- Inspeccione los alimentos al recibirlos para ver si hay latas abolladas, y comprobar las temperaturas de refrigeración/congelación, las fechas de expiración y los paquetes adulterados.
- Siga los procedimientos adecuados para descongelar alimentos potencialmente peligrosos.

Tenga presente algunas cosas que no debe hacer:

- No se lave las manos en los fregaderos de 3 compartimientos ni en los lavaderos.
- No pase de una tarea a otra sin lavarse las manos.
- No ingiera comidas ni bebidas fuera de las áreas designadas.
- No tosa ni estornude en las áreas de preparar alimentos ni en las áreas circundantes.
- No almacene ni prepare alimentos en los lavaderos ni en los lavabos.
- No conduzca sus operaciones si no tiene agua caliente.
- No bloquee los lavabos con utensilios, alimentos o equipos.
- No mantenga una manguera conectada al grifo del lavadero (o a ningún grifo) a menos que tenga un dispositivo para evitar el reflujo.
- No olvide avisar a su gerente si se siente enfermo súbitamente.
- No olvide que siempre debe haber un gerente certificado en seguridad alimentaria o un PIC de turno mientras el establecimiento está en marcha.

XVII) Conclusión

Las inspecciones de seguridad alimentaria pueden incluir tanto las infracciones menores como las críticas. Las infracciones menores representan deducciones de 1 ó 2 puntos. Las infracciones críticas representan deducciones de 3, 4 ó 5 puntos, y si se encuentran en establecimientos de servicio alimentario tienen un potencial superior de causar intoxicaciones alimentarias. No obstante, la existencia de numerosas infracciones menores también puede elevar el potencial de intoxicación alimentaria. Una infracción crítica puede hacer que la inspección no se apruebe.

Existen algunas infracciones críticas que presentan un riesgo de tal magnitud para la seguridad física que, de existir, el establecimiento debería cesar operaciones. Un restaurante debería dejar de servir alimentos al público si no tiene electricidad o agua corriente, si los roedores o insectos comprometen inmediatamente la inocuidad de los alimentos, si hay aguas residuales a la vista en áreas de operación vitales (preparación de alimentos, almacenamiento, transporte o servicio) o si las aguas residuales restringen o limitan el acceso a lavarse las manos, a lavar las vajillas y utensilios, o la posibilidad de usar el baño. Si el Departamento de Salud encuentra dichas condiciones cerrará temporalmente el establecimiento (en caso de que este no haya cesado sus operaciones). Además, si un establecimiento recibe 59 puntos o menos, el Departamento de Salud ordenará su cierre, hasta que las infracciones críticas se corrijan y el Departamento considere que la reapertura y las operaciones son seguras.

RECUERDE que el Departamento de Salud Pública y Bienestar de Louisville Metro no solo inspecciona y reglamenta, también educa. En caso de condiciones serias, e incluso menores, o si tiene preguntas de cualquier tipo, llame al Departamento de Salud, al 574-6650 para recibir recomendaciones. También puede visitar nuestro sitio Web en: www.louisvilleky.gov/health/environmental/foodhygiene

Es mejor para un establecimiento reconocer los asuntos serios y cerrar temporalmente por decisión propia que recibir una orden de cierre del Departamento de Salud. El Departamento de Salud recomienda:

*Mantener registros de temperatura para los alimentos preparados o almacenados.
*Mantener registros exactos para las sustancias químicas o los niveles de temperatura del enjuague en las lavadoras de platos.
*Llamar al Departamento de Salud cuando surgen problemas o preguntas.

Los establecimientos de servicio de alimentos y el Departamento de Salud son socios y compañeros de equipo en la tarea de proporcionar nutrición sana y deleitosa a la comunidad de Louisville Metro.

XVIII) Información de la clase

Ausentes: Las personas que no asistan a una clase programada deben inscribirse de nuevo y pagar la cuota de inscripción otra vez antes de programar otra clase.

Repeticiones de exámenes: Las personas que no aprueben el examen y necesiten volver a tomarlo deben pagar una cuota y volver a tomarlo dentro del plazo de 60 días a partir de la fecha del examen **inicial**.

Renovaciones: Los certificados son válidos por 3 años. El curso debe completarse de nuevo cuando el certificado expire. Para garantizar que se cumpla ese requisito las solicitudes para recertificación deberían enviarse por correo por lo menos 30 días antes de la fecha de expiración.

Expiraciones: Las inscripciones expiran después de 90 días. Los solicitantes deben pagar la cuota y volver a inscribirse ante el Departamento de Salud antes de poder programar otra clase.

LOUISVILLE METRO PUBLIC HEALTH & WELLNESS

Todas las inscripciones y pagos de cuotas se hacen en el Departamento de Salud Pública y Bienestar
División de Salud y Protección Ambiental
P.O. Box 1704
400 E. Gray St.
Louisville, KY 40202
(502) 574-6650

Detalles de la clase

Lugar de la clase: 3010 Taylor Springs Drive – un edificio de oficinas, de dos pisos, de ladrillos de color marrón oscuro. Está localizado al sur de la intersección de Taylorsville Road y McMahan Blvd.

Teléfono (502) 458-0841

El horario de clases puede variar según la demanda de clases. Llame al número mencionado o visite www.mganda.com para obtener una lista de las clases e inscribirse. Recibirá una confirmación automatizada, por teléfono o por Internet. Si la clase que usted solicitó se canceló o no hay cupo disponible, se le avisará.

Si se inscribe por teléfono, hable claro y deletree su apellido si es que no es común. Recuerde dar su nombre completo, incluso su inicial de segundo nombre, los últimos cuatro dígitos de su número de seguro social, su lugar de empleo, la fecha de la clase que solicita y un teléfono a donde se le pueda llamar durante el día.

Al momento de firmar su asistencia se le requerirá presentar una identificación con foto, que puede ser una licencia de conducir de un estado u otro documento similar, o su identificación de empleado, con foto.

Si programa una clase y no asiste (ausente), o si cancela su clase en un plazo de menos de 24 horas antes de la hora de la clase, perderá la cuota que pagó y deberá inscribirse de nuevo antes de que pueda reprogramar otra clase.

LOUISVILLE METRO PUBLIC HEALTH & WELLNESS

INDICACIONES PARA LLEGAR

Desde la autopista Watterson (264)

Tome la salida Sur de Taylorsville Road. Continúe en dirección al sur en Taylorsville Road y cruce la intersección con Breckenridge Lane. Después de cruzar la intersección, pase cuatro (4) semáforos. El último es McMahan Blvd. Cruce ese semáforo y esté pendiente de la primera bocacalle, a la derecha. Tome Taylor Springs Drive y pase el primer edificio a la izquierda. Gire a la derecha para entrar al estacionamiento y continúe hasta el segundo edificio. Entre al edificio por el estacionamiento, descienda por la escalera y guíese por los letreros para llegar al aula asignada.

Desde el este (Hurstbourne Lane) por Taylorsville Road en dirección norte hacia Hikes Point:

Cruce el semáforo de Lowe Road y vaya más allá de la estación de bomberos. Gire a la izquierda en la próxima calle (Taylor Springs Dr.) y siga la línea del estacionamiento hasta el segundo edificio. Entre al edificio por el estacionamiento, descienda por la escalera y guíese por los letreros para llegar al aula asignada.

Desde Browns Lane:

Gire a la izquierda en Taylorsville Road. Gire a la derecha en la primera calle (Taylor Springs Dr.) y siga la línea del estacionamiento hasta el segundo edificio.

Descienda por las escaleras y guíese por los letreros para llegar al aula asignada.

XIX) Glosario

1. **Alérgenos** – sustancias normales que provocan una reacción de defensa aguda en el sistema inmunitario de una persona.
2. **Rompedor de vacío atmosférico** - dispositivo que se utiliza en plomería para evitar el reflujo de líquidos no potables hacia el sistema de agua potable.
3. **Limpiar** – eliminar físicamente el sucio de una superficie.
4. **Equipo para limpiar en su lugar** – equipo estacionario que no puede sumergirse en el agua. Este tipo de equipo debe desarmarse para entonces limpiarlo y desinfectarlo mediante el método de rociado o de estregado con una solución con la concentración adecuada.
5. **Contaminación cruzada** – transferencia de organismos causantes de enfermedades debido a limpieza o desinfección deficientes de las superficies.
6. **Intoxicación alimentaria / Enfermedad transmitida por los alimentos** – enfermedad que los seres humanos transmiten a los alimentos.
7. **Superficie en contacto con alimentos** – cualquier superficie que entre en contacto directo con los alimentos.
8. **Poblaciones altamente susceptibles (HSP por sus siglas en inglés)** - incluyen escuelas, centros de cuido de niños o instalaciones similares en las que haya niños menores de 9 años, así como hospitales, instalaciones de vivienda asistida y otras en las que se atiende a enfermos o ancianos.
9. **Prácticas de higiene** – cualquier conducta o actividad humana que afecte la inocuidad de los alimentos.
10. **Superficie que no está en contacto con los alimentos** - cualquier superficie que no entra en contacto directo con los alimentos.
11. **Persona a cargo (PIC por sus siglas en inglés)** – cualquier persona que puede demostrar conocimientos adecuados sobre seguridad alimentaria

y que es capaz de organizar a los empleados y asignarles tareas.

12. **Alimentos potencialmente peligrosos o alimentos controlados por tiempo y temperatura para inocuidad (PHF/TCS por su siglas por sus siglas en inglés)** – alimentos que deben permanecer fríos o calientes para evitar el crecimiento de bacterias. Son alimentos que consisten de lo siguiente, total o parcialmente: leche o productos lácteos, huevos o productos de huevos, carnes o productos cárnicos, aves o productos avícolas, pescados o productos de pescados, mariscos o productos de mariscos, arroz cocido o cualquier otro ingrediente cuya forma favorezca el crecimiento rápido y progresivo de los patógenos bacterianos.
13. **Alimentos listos para comer (RTE por sus siglas en inglés)** – alimentos que están listos para el consumo humano, que no requieren cocción o limpieza ulterior.
14. **Desinfectar** – reducir a un nivel seguro el número de organismos causantes de enfermedades.
15. **SHENS** – las cinco enfermedades sujetas a exclusión, que incluyen: Shigella, Hepatitis A, E. Coli O157:H7, Norovirus o Agente Hawkins, y Salmonela.
16. **TCS** – usar tanto el tiempo como la temperatura como control de seguridad alimentaria.
17. **TPHC** – tiempo como control de salud pública (sin usar el control de temperatura para proteger los alimentos).